LM Scienze e Tecnologie Alimentari

Piano degli studi part-time coorte 2025-2026

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO – 1^ SLOT – attivo a.a. 2025-2026					
Tecniche chemiometriche applicate all'analisi di alimenti	1008518	CHIM/01	6	B	V
Biochimica applicata	1008519	BIO/10	6	B	V
Metodologie e tecniche per l'analisi dei consumatori	1010022	AGR/01	6	B	V
C.I. Struttura e proprietà fisiche degli alimenti:	1008521		12		
- Mod. 1: Struttura e proprietà fisiche degli alimenti	1001783	AGR/15	(6)	B	V
- Mod. 2: Chimica fisica degli alimenti	1001782	CHIM/02	(6)	B	
Idoneità di Inglese B2	1005844	NN	3	F	G
TOTALE CREDITI 1^ ANNO 1^ SLOT			**33**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
1^ ANNO – 2^ SLOT – attivo a.a. 2026-2027					
Chimica degli alimenti	1008522	CHIM/10	6	B	V
Nutrizione umana applicata	1008523	MED/49	6	C	V
Microbiologia predittiva	1008524	AGR/16	6	B	V
Trasmissione del calore nei processi dell'industria alimentare	1008528	ING-IND/10	6	C	V
Sostanze organiche naturali negli alimenti	1008526	CHIM/06	6	B	V
TOTALE CREDITI NEL 1^ ANNO – 2^ SLOT			**30**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO – 1^ SLOT – attivo a.a. 2027-2028					
Microbiologia industriale	1008525	AGR/16	6	B	V
C.I. Metodologie di progettazione di prodotti e processi dell'industria alimentare	1008527		12		V
- Modulo 1: Metodologie di progettazione dei processi alimentari	1001789	AGR/15	(6)	B	
- Modulo 2: Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari	18437	AGR/15	(6)	B	
A scelta dello studente			9	D	
TOTALE CREDIITI NEL 2^ ANNO – 1^ SLOT			**27**		

Insegnamento	Codice	SSD	Cfu	TAF	Esito
2^ ANNO – 2^ SLOT – attivo a.a. 2028-2029					
Attività di tirocinio articolata nelle tipologie a scelta:			20	F	G
Tirocinio presso struttura esterna	1006658				
Tirocinio presso struttura dell'Ateneo	1006659				
Tirocinio in mobilità internazionale	1006660				
Prova finale	14250		10	E	V
TOTALE CREDITI NEL 2^ ANNO – 2^ SLOT			**30**		